



*COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

# Jornada Técnica

## Las copas de vino



27 enero 2022



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*



Agradecer a los valientes y a los que pueden venir porque casi todo el mundo tiene Una razón genuina para no venir.

Ya sea por miedo, porque su estado de salud no es bueno o porque realmente su estado de salud ahora mismo no le permite venir aquí.

Agradecer mucho también a Josu y Amaia que hayan preparado la charla de hoy porque como ya ha adelantado Jesús, teníamos prevista una visita de una bodega, que ha fallado por el tema de la pandemia y si no llegamos a tener preparada esta charla, no sé que hubiéramos hecho.

Por eso, creo que ya lo comentamos en la Asamblea, quien tenga alguna inquietud especial por algún tema, pues que empiece a escribir un poco sobre él para poder tener comodines y cosas que hacer.

También le agradezco a Antton que se haya sentado a la mesa porque con el tema de hoy, las copas, tener una opinión de un restaurador pues también me parece importante.

Nada más y cedo la palabra a Josu.

# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



Josu Basoco, Cofrade de la Directiva de la Cofradía del vino El Tanino, y con la colaboración de su esposa Amaia Sanzberro, igualmente Cofrade del Tanino, han confeccionado esta Reunión técnica con el tema:  
LAS COPAS DE VINO.

## Partes de una copa de vino



**La boca:** Es por ello que por esta parte de la copa, la boca, entra en juego el sentido del olfato. El mayor o menor diámetro provocará más o menos concentración de aromas, además según sea cerrada o abierta dirigirá el vino hacia una parte de nuestra lengua potenciando más o menos la sensación ácida, amarga, dulce o salada.

**El cáliz, balón o cuerpo** es donde se deposita el vino. Es la parte abombada de la copa. Su forma dependerá exclusivamente del tipo de contenido. El que sea de mayor o menor tamaño asegura una mayor o menor aireación, la cual tiene relación con los aromas, la acidez y el alcohol, incluso puede potenciar virtudes pero también defectos del vino. Así, si se trata de vino tinto, el cáliz será ancho y voluminoso para que se oxigene adecuadamente. La altura de esta parte,

acentúa más o menos las sensaciones alcohólicas de un vino, más alta para suavizar vinos más alcohólicos y más baja para acentuar los que no tienen mucho alcohol.

**El tallo, fuste o pierna** es el nexo de unión entre la base y el cáliz. El tallo tiene que ser lo bastante largo para que no toquemos el cuerpo de la copa ya que, de esa manera, calentaríamos el vino con los dedos. Debe de estar compensado con el tamaño del balón y no debe ser muy grueso para facilitar el sujetar y hacer girar la copa con facilidad. Al permitir no tocar el cáliz con la mano, permite mantener la temperatura del vino y evita marcar la chimenea con los dedos.

**La base o el pie** tiene que ver con el diseño y tiene como único objetivo sujetar la copa. Lo importante es que guarde relación con el resto de la copa con el fin de que asegure su estabilidad. La base puede ser circular, cuadrada, lisa, tallada...



# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

## Características generales de las copas

Después de la temperatura, quizá nada afecte más la percepción que se tiene de un vino, que el tipo de copa en que lo degustamos.

Antes de describir los tipos, conviene aclarar cómo debe de ser una copa de vino ortodoxa y los motivos de estos rasgos canónicos.

Una copa, sea para el vino que sea, tiene que ser de **crystal liso, transparente e incoloro**. Debe, pues, estar desprovista de labrados, arabescos o colores.

También tiene que ser **extremadamente fina**, con un grosor recomendable de un milímetro (aunque sí: se romperá con facilidad).

Por último, la copa debe tener un **tallo** y un **pie** mínimo que se pueda coger con los dedos sin tocar el cuerpo o cáliz.

## Funciones de la copa

Las razones de su transparencia y lisura son que debe **permitir observar el vino** a través del cristal y al contraluz para apreciar si tiene impurezas o no (nos habla de la limpieza del proceso de elaboración, el estado del corcho, la necesidad de filtrado, etc.), así como los matices de color, que ayudan a describirlo y ver su nivel de oxidación. También nos permitirá **apreciar la lágrima** que deja al agitarlo, mayor cuanto más grado alcohólico tenga.

Por otro lado el tallo nos permitirá coger la copa sin tocar con las manos, calientes, el cáliz por la parte del balón, por lo que no intervendremos así en la temperatura del vino. Adicionalmente, debe guardarse una proporción entre la longitud del tallo y el volumen del cáliz (aunque puede ser variable según el tipo de copa) con el fin de hacer cómoda la sujeción. En general, los cálices grandes tendrán tallos largos.



La copa no sirve sólo para beber, sino que es también un **elemento de evaluación del vino**. El modo en que se expresa un vino, y en general cualquier bebida, cambia mucho según el recipiente en el que se sirve. Por eso, los fabricantes siguen estudiando nuevas formas y características que se adapten a la perfección a los diversos tipos de vinos.

Dado que en la lengua hay cuatro áreas que perciben gustos diferentes (dulce en la punta, ácido en las zonas laterales, astringente en la parte posterior, salado los extremos), hay copas que, en función de la tipología del vino, **permiten dirigir el flujo** de éste hacia la zona de la boca en la que resulten más fáciles de apreciar las características del producto.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Son siempre preferibles las copas cortadas en frío que no presentan "rebaba" o "labio" alguno en su corte, así el vino puede ser dirigido hacia la parte de la boca que sea voluntad del degustador sin disiparse. Aunque no lo parezca esto afecta notablemente la percepción del vino en la boca.

Por otro lado, las copas están pensadas para **retener (o no) los aromas** y así poder evaluar el particular buqué de un vino, aparte de su sabor. Por lo general, las copas grandes con abertura estrecha ayuda a magnificar los aromas, ya que estos se expanden en todo el área interior del cáliz para concentrarse al pretender escapar por la boca. Además esta forma estrecha hacia la boca, permitirá que el vino no se derrame cuando se gira la copa a fin de airearlo y favorece la liberación de aromas.

Existe una norma general: el vino se aprecia en primera instancia con el olfato, la copa debe llenarse como máximo hasta la mitad de la copa (mejor si sólo se llena en una cuarta parte). De esta manera, el vino puede liberar gradualmente su aroma cuando se imprime a la copa un movimiento rotatorio que oxigena el líquido y permite apreciar incluso los perfumes más delicados.

**El tamaño no es un factor tan importante como la forma**, aunque las copas grandes tienden a intensificar los aromas. Para los grandes vinos tintos, mejor una copa amplia, panzuda, que facilita la oxigenación sin dispersar los perfumes; los tintos bien estructurados, de gran calidad y con contenido alcohólico elevado, ricos en aromas, necesitan una copa amplia para favorecer la percepción armónica de las sensaciones que generan. Para tintos de envejecimiento alto, una copa amplia y redondeada, que se hace girar para exaltar los matices del buqué desarrollado sería la ideal.

Por lo general, **las copas para vinos blancos son más pequeñas que las de vinos tintos**. Para los vinos blancos ricos en acidez y ligeros de cuerpo, una copa en forma de tulipa propicia y prolonga la apreciación de su frescura. Como tendencia, y en líneas generales, se puede decir que para los blancos frescos y aromáticos es preferible una copa en forma de tulipa, que se abomba en el centro y va estrechándose hacia la boca, para liberar de inmediato los aromas retenidos en su interior;

Lo ideal para los blancos de mayor calidad, estructurados que posteriormente han experimentado un afinamiento en depósito o en madera, es una copa más grande, mucho más abierta en la parte que ha de entrar en contacto con la boca. En este caso, para percibir mejor las sensaciones que produce el vino, se precisa una superficie mayor. En estos casos una copa de tintos serviría a la perfección.

En el caso de los espumosos secos y de gran calidad, la clásica **flauta facilita la formación del *perlage*** y permite una visualización óptima.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### Los tipos de copa y los vinos que les convienen

#### Vinos tintos:

##### Copa Borgoña



Es una copa grande, de cáliz voluminoso y algo barrigudo, borde redondeado y cuello ancho. El tallo es proporcionadamente largo. Tiene una altura total de unos 220 mm. Se usa para vinos de la zona de Borgoña, principalmente basados en la variedad pinot noir, muy infusionada, potente pero ligera a primer golpe de aroma. Su fuerza aparece progresivamente cuando retenemos el vino en boca unos instantes, pero no de buenas a primeras.

Es por lo tanto una copa que permite que suban más los aromas, que el vino respire y también que podamos agitarla para que vino se mezcle con el aire y se abra. Se antoja, por tanto, una buena copa para vinos que han pasado una temporada larga en barrica y luego en botella, vinos complejos que necesitan oxígeno para despertarse. Desde los Rioja y Ribera con mucha madera a los Priorato más estructurados son recomendables para este tipo de copa. También Toro, Bierzo con mucha barrica y en general cualquier vino untuoso que no sea joven y soporte bien la oxidación.

##### Copa Burdeos



Se diferencia de la borgoña en que el cáliz es más alargado y alto y el cuello es cerrado aunque no estrecho. Mide unos 220 mm. Es la copa más estándar para vinos tintos y va muy bien para todo tipo de españoles. Los buenos burdeos, a pesar de su origen atlántico, son vinos con cuerpo que dan aromas potentes. El cuello largo permite que se concentren estos aromas y también que la copa se pueda agitar para despertarlos más pero sin saturarnos el paladar. El borde de una copa Burdeos, es plano, en vez de redondeado, lo que provoca que el vino fluya directamente hacia el centro de la boca, y así podamos apreciar mejor los sabores afrutados, haciéndolos destacar por encima de los taninos y que la acidez llegue hasta la parte trasera de la boca. Es una copa adecuada para garnacha, tempranillo y otras variedades del país, en especial para vinos jóvenes y con crianza. La cantidad de vino que se debe llenar es hasta la parte más ancha del cáliz, de forma que los aromas se desprendan del vino en la mayor superficie y se concentren posteriormente en el cuello.



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

### **Copa Cabernet Sauvignon**



Es una copa similar a la burdeos pero de tamaño mayor (unos 280 mm). Destaca por armonizar de manera excelente los aromas y sabores del vino. Suaviza los bordes ásperos, ensalza el carácter frutal, y permiten equilibrar los vinos. Además el gran tamaño de la copa permite desarrollar plenamente el buqué. Armoniza el intenso dulzor de los frutos rojos y negros integrando los taninos y enmascarando el alcohol. La altura de la copa es aproximadamente de 265 mm. Se usa para los vinos más temperados de esta variedad, que son ligeros en estructura pero con sabor. Sería la ideal para muchos vinos del Penedés, así como para los tintos atlánticos de Ribeira Sacra y Rías Baixas, etc., en razón de que son vinos a los que conviene menos temperatura y por lo tanto menor volumen de cáliz. Es decir que en copa grande se nos acabarán calentando.

### **Vinos blancos**

#### **Copa Chardonnay**



Una copa para blanco un tanto especial, pues no es esbelta sino de tallo algo más bajo, cáliz algo chato, bordes redondeados y cuello amplio. Tiene una altura de unos 200 mm. Se utiliza así porque los vinos de esta variedad suelen ser bastante afrutados y ligeros y ofrecen todos sus aromas al primer sorbo, por lo que no es necesario un cuello estrecho que los concentre. Por otro lado se trata de una copa más pequeña que las de los tintos en razón de que interesa que no haya excesivo volumen para evitar que se caliente, ya que se utiliza para blancos que se suelen servir a temperatura más fría. Se usará en general para los blancos afrutados. Provoca que el vino fluya hacia la punta de la lengua, minimizando la acidez y destacando los dulces de los sabores afrutados. Por ejemplo los Rueda más explosivos, que contienen una gran proporción de la variedad Sauvignon. Se debe de añadir vino hasta alcanzar la parte más ancha del cáliz.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



### Copa Blanco seco



La copa para blancos secos tiene un mayor volumen, un tallo alto y una base de cáliz ancha y barriguda para acabar en un cuello que se cierra en estrecho. Es similar en forma a la Burdeos, con el tallo más bajo y el cáliz más pequeño. Es similar a la copa Burdeos pero más pequeña. Su altura es de unos 205 mm. El motivo es permitir por un lado que el vino en el interior respire bien, ya que no suelen ser vinos excesivamente aromáticos, pero a la vez que en esta chimenea se puedan concentrar los aromas para disfrutarlos en cada sorbo. Puede ser una copa grande o más pequeña, pero nunca se llena en exceso (hasta la zona más ancha del balón). Ideal para los blancos secos de Rioja, Navarra o Terra Alta y por supuesto para los verdejos puros y duros. También los blancos gallegos se pueden degustar en este tipo de copa tanto como en la anterior, según sea su acidez.

### Vinos espumosos

#### Copa Flauta



Es la típica copa de cava o champagne, con un cáliz que en realidad es una larga chimenea para que el gas pueda tener su salida pero sin perder la bravura de inmediato. Permite apreciar bien los rosarios de burbujas de estos vinos, además impide en gran medida que éstas se escapen. No obstante, hay variaciones que contemplan un tallo más largo y un cáliz menos alargado pero más barrigudo, como si fuera la punta de una flecha. Esta última modalidad se usa sobre todo para los cavas más jóvenes y los frizzantes italianos. La altura total de estas copas es de unos 265 mm. A diferencia con otras copas, estas se deben llenar unos  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### Vinos dulces:



### Copa Jerez



Los vinos de Jerez, a los que se podría sumar los de Montilla-Moriles, son un mundo aparte donde se distinguen sobre todo por su grado de oxidación sobre la base de una fermentación maloláctica en la crianza. Se consumen en una copa tan especial como ellos, pequeña, de cáliz alargado pero corto y de tallo corto y grueso. La altura total ronda los 166 mm. El grosor del cristal puede ser algo mayor para mejorar la conservación de la temperatura, ya que se toman desde frescos a templados. Su forma cónica ayuda a concentrar todo el aroma que estos vinos desprenden.

### Copa Oporto



Otro vino singular que tiene su propia copa, de tamaño un poco menor a la del Jerez pero más ancha de cáliz y con el cuello que después se va cerrando para concentrar el aroma. Es una copa que puede servir también para otros vinos fortificados, de potente aroma y dulzor como el Pedro Ximénez, el Tokaj, etc. La altura de la copa es de unos 150 mm.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### Resumen de tipos de copas de vino

Dicho todo esto, tampoco hay que obsesionarse con este tema. En la actualidad, dada la gran demanda de consumo de vino que existe en el mundo, los niveles de complejidad y sofisticación que se están alcanzando en todo el universo que gira en torno al vino parecen infinitos. Hoy en día se producen diferentes tipos de copas atendiendo incluso a la variedad de uva con la que se ha elaborado un vino. Pero no tendría ningún sentido permitir que un exceso de tecnificación nos distrajera de nuestro objetivo principal, que no es otro que disfrutar de un buen vino.

En el justo medio está la virtud. No es necesario que corramos a pertrecharnos de todo un arsenal de copas diferentes. Puede disfrutarse de un vino casi en cualquier copa. Sin embargo, es importante que conozcamos las principales características y elementos de una copa de vino y cómo influyen estos en nuestra percepción a la hora del consumo. Esta información nos ayudará a elegir mejor nuestras copas en función del tipo de vino que más nos guste. Y también veremos cómo es posible disfrutar de cualquier vino con solo tres tipos de copas diferentes: una para vinos tintos, otra para blancos y otra para vinos espumosos.

**Copa para vinos tintos:** Las copas de vino tinto suelen ser las de mayor tamaño. Se recomienda que sean del tipo Borgoña o tipo Burdeos.

**Copa para vinos blancos:** La copa Blanco seco por su tamaño más reducido que la copa para vinos tintos o en su defecto la copa Burdeos.

**Copa para vinos espumosos:** La copa flauta.

### ¿Cómo sostener la copa de vino?



Como norma general, **la copa hay que cogerla por el tallo con las yemas de los dedos.**

Si la sostenemos por el pie o base, dependiendo de lo llena que esté la copa, no tendremos suficiente equilibrio y podríamos derramar el contenido. Si la cogemos por el cáliz, lo que haríamos sería calentar el vino innecesariamente. Como ya sabéis, cada vino tiene su temperatura óptima y si sostenemos la copa de esta forma estaríamos calentando el producto y como consecuencia alterando la anatomía y el sabor del vino. Además, si

sostenemos la copa por el cáliz, estaríamos dejando las huellas y marcando toda la copa, lo que impediría apreciar el vino que estamos degustando con toda su gama de matices.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



A la hora de tomar la copa por el tallo puedes hacerlo con tres o cuatro dedos. Te sugerimos que, lo habitual es que lo hagas con cuatro dedos puesto que de esta forma tendrás más superficie de apoyo y evitarás accidentes inesperados. Si ya tienes costumbre, tres dedos pueden bastar.

Algunos expertos en el mundo del vino, optan por sostener la copa por el pie. Colocan su pulgar por la parte superior del pie y los dedos restantes por la parte de abajo. Sí, es nivel profesional, pero con un poco de práctica y una actitud serena, es más que posible.



Copas y vasos utilizados en la prueba



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

### ADEGAS Y VIÑEDOS VALMIÑOR



# *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*





## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



Carlos Gómez, director general de Adegas Valmiñor.

“Valmiñor ha desarrollado importantes proyectos de investigación tanto en el viñedo como en la bodega”, asegura Carlos Gómez. “Hemos hecho un importante trabajo de viticultura de precisión y mejora del potencial de las variedades gallegas. Estamos en tres proyectos que nos ayudarán a comercializar nuevos productos, como un vino libre de sulfuros o un vino espumoso de alta calidad con la variedad loureiro”.



Gómez destaca la importancia que tiene para pymes como Valmiñor la posibilidad de acceder, a través del CDTI y los fondos Feder, a líneas de subvención o financiación “porque acercan la capacidad de innovar e invertir en I+D+i a empresas de poco tamaño y, sobre todo, por el acceso que dan a centros de investigación a nivel nacional”.

### CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. RIAS BAIXAS

1987	Buena	1999	Buena	2011	Muy Buena
1988	Muy Buena	2000	Buena	2012	Muy Buena
1989	Excelente	2001	Buena	2013	Muy Buena
1990	Muy Buena	2002	Buena	2014	Buena
1991	Buena	2003	Muy Buena	2015	Muy Buena
1992	Buena	2004	Excelente	2016	Excelente
1993	Buena	2005	Excelente	2017	Muy Buena
1994	Buena	2006	Excelente	2018	Muy Buena
1995	Muy Buena	2007	Excelente	2019	Muy Buena
1996	Muy Buena	2008	Buena	2020	Muy Buena



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

1997	Muy Buena	2009	Muy Buena		
1998	Buena	2010	Muy Buena		



### CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. CASTILLA Y LEÓN

1990	Muy Buena	2001	Muy Buena	2012	Excelente
1991	Muy Buena	2002	Muy Buena	2013	Muy Buena
1992	Excelente	2003	Muy Buena	2014	Excelente
1993	Regular	2004	Muy Buena	2015	Excelente
1994	Muy Buena	2005	Excelente	2016	Excelente
1995	Buena	2006	Muy Buena	2017	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Excelente	2018	Excelente
1997	Buena	2008	Muy Buena	2019	Excelente
1998	Buena	2009	Muy Buena	2020	Excelente
1999	Buena	2010	Muy Buena		
2000	Muy Buena	2011	Muy Buena		



### Características de la uva Albariño

El **vino de Galicia** ha conseguido situar a la uva albariño, de nombre científico *Vitis vinifera 'Alvarinho'*, entre una de sus variedades más simbólicas y representativas dentro de los vinos blancos españoles e internacionales. No es para menos, pues los vinos blancos gallegos gozan de tener gran reconocimiento a nivel internacional, siendo los aficionados al ribeiro o albariño.

**La uva albariño es menuda**, y de tardía maduración, lo que conlleva a que su ciclo vegetativo es mayor con respecto a otras variedades de uva. Suele ser de color amarillo pálido con algunos toques de verde.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

La variedad albariño se desarrolla en óptimas condiciones en los suelos gallegos, donde el clima atlántico caracterizado por las frecuentes lluvias y las temperaturas suaves hacen que la cepa obtenga el nivel de humedad necesario para desarrollarse. El cultivo se hace elevado del terreno para evitar que la humedad del suelo ocasione infecciones que puedan atacar la planta.

**Nariz:** ofrece especiales aromas frutales como albaricoque o cítricos, florales como el jazmín así como toques balsámicos y especiados.

**Boca:** agradable, de sensación aterciopelada y fresca.

Como la historia de las buenas bebidas, el origen es muy difuso. Hay quienes apoyan la teoría de que esta especie fue traída desde Francia hasta la Comarca Salnés por los monjes Cluny en el siglo XIII; sin embargo, algunas propiedades morfológicas de la baya afirman que la **uva albariño** es mucho más antigua en tierras españolas y que presenta ciertas características similares a las especies autóctonas de Galicia.

**NOTAS AROMÁTICAS:** Sus notas aromáticas oscilan desde las que exploran su lado más nervioso en forma de piel de cítricos, recuerdos florales, aromáticas silvestres, herbáceos frescos, frutas blancas y verdes, mineralidad, piedra salada, etc, hasta aquellas más pesadas como frutas de hueso maduras o incluso recuerdos amielados.

**RASGOS DISTINTIVOS:** Su rasgo más distintivo es sin duda su acidez, una frescura descarada que da lugar a vinos eléctricos, sorprendentes y reconocibles. Puede que no sea una variedad para todos los públicos, pero su finura, delicadeza y elegancia son innegables.



**RUFETE BLANCA** Es una variedad blanca, autóctona de la comarca de Sierra de Francia, en la provincia de Salamanca. Las cepas son de porte erguido y ofrecen racimos de tamaño pequeño, compactos y con bayas de hollejo duro que adquieren un color dorado al llegar a la maduración. Da rendimientos de mosto muy bajos pero vinos untuosos, sutiles y con muy buena acidez.

La Rufete Blanca es una variedad rústica, de la que se desconoce el origen pero que está perfectamente adaptada al clima y a los suelos exigentes de la Sierra de Francia, de carácter ácido y de muy diferente composición (desde arenosos y graníticos a limosos y pizarrosos). Es de ciclo largo y maduración tardía, y algo sensible al oídio, por lo que casi todas las parcelas tienen orientación sur y una altitud media-alta. Al escaso número de cepas hay que sumar que es una variedad de productividad más bien baja así que el número total de botellas que podemos encontrar en el mercado aún es muy reducido. Eso sí, el gran potencial descubierto en esta variedad ha hecho que los vinicultores de la zona se interesen por ella y empiecen un proceso de recuperación y mejora genética, como los llevados a cabo por Bodegas Cámbrico, que ha creado una parcela de referencia con plantas de esta variedad y que se ha convertido en un excepcional punto de investigación para controlar parámetros como la poda, el cultivo ecológico o la diferencia entre clones.

En la primera década de los años 2000 el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) comenzó un trabajo de prospección, identificación y recuperación de variedades minoritarias en las zonas vitivinícolas de la región, siguiendo el mismo movimiento de identificación y conservación que, desde hace un tiempo, se está llevando a cabo por toda España, motivado por el riesgo de perder variedades de vid.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

La globalización y la *España vacía* tienen muchas más consecuencias que las que imaginamos, claro está... El caso es que el resultado del estudio del ITACyL, basado en la descripción ampelográfica y el análisis genético, permitió resolver muchos casos de sinonimias y, sobre todo, encontrar algunas variedades nuevas e identificar algunas otras que no habían sido referenciadas hasta ahora. Entre estas últimas, el caso más destacado es el de la Verdejo Serrana, en la Sierra de Francia, que ahora ha pasado a llamarse Rufete Blanco.

Los vinos monovarietales de Rufete Blanca sorprenden por su equilibrada acidez y aunque no son muy potentes en cuanto a los aromas, sí resultan muy agradables en boca y muy sutiles en nariz, donde predomina el carácter mineral, anisado y cítrico. Son vinos que ganan con el paso en botella y con la crianza en madera, volviéndose untuosos. De hecho, la mayor parte de monovarietales que podemos encontrar en el mercado son vinos que han pasado por barrica.



Es la tercera variedad tinta autóctona del Ribeiro de mayor representación en la zona. Se caracteriza por su buena expresión aromática y aporte glicérico. Agronómicamente es una variedad de producción media, de porte semierguido y horizontal que tiene facilidad para alcanzar la maduración.

Su ciclo es algo largo con desborre temprano y maduración media. Es una vid que presenta resistencia alta frente a la Botrytis, media para el mildiu y escasa frente al oídio.

### Más información

Sus buenas aptitudes para la maduración permite la obtención de mostos con un alto contenido en azúcares y una acidez media, produciendo vinos aromáticos, con cuerpo, grasos y untuosos de poca estructura.

Suele mezclarse con otras variedades de mayor contenido polifenólico, aportando complejidad aromática donde destacan los olores a frutos rojos y equilibrio sávido potenciando la untuosidad, volumen y grasa del conjunto.

La **Brancellao** es una variedad fértil, de brotación y maduración tardías, de baja productividad y de difícil cultivo por su alta sensibilidad al oídio; también es sensible a los ácaros y al corrimiento de flor debido a las lluvias. Su cultivo se adapta adecuadamente sobre suelos graníticos, francos y bien drenados.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido. Los racimos son pequeños, alargados con alas y sueltos. Las bayas son esféricas y algo aplastadas, de tamaño pequeño y de color violáceo oscuro.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



**Sousón**

Es la variedad tinta autóctona más plantada en la D.O. Ribeiro. Aunque no se suele encontrar como monovarietal, es la base para las mezclas de los vinos tintos del Ribeiro por su gran potencial polifenólico y complejidad aromática.

Es una planta con poco vigor, resistente a la sequía adaptándose bien a terrenos sueltos, tiene una fertilidad media y poca

productividad, entre 8-11 Tn/Ha. Su época de brotación es media tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para la maduración temprana. Tiene sensibilidad alta al oídio, media al mildiu y baja a la Botrytis.

Sus vinos pueden alcanzar altas graduaciones alcohólicas entre 12.5-14 %vol. conservando una excelente acidez total 6-8 gr/l expresada en ácido tartárico. La característica más representativa es su alto contenido polifenólico que proporciona una excelente estructura e intensa coloración.

Aromáticamente destaca por las notas de frutos negros (mora, cassis) y florales de intensidad moderada. Sus vinos tienen una muy buena evolución en botella y presentan excelente aptitud para la crianza en madera.

Los vinos elaborados con sousón pueden conseguir altas graduaciones alcohólicas, entre 12,5 y 14 grados y una buena acidez. Evolucionan bien y son muy aptos para la crianza en barrica. Con una excelente estructura e intensa coloración, aromáticamente destaca por las notas de frutos negros y florales de intensidad moderada. Son vinos que evolucionan muy bien en botella, por lo que son muy aptos para la crianza en madera.



**Caíño Tinto**

Variedad que aporta a los vinos exuberancia e intensidad aromática. Destaca por las notas florales y cítricas, más que por los característicos frutos rojos de los otros caíños. Los vinos son muy vivos, frescos y de estructura media.

Tan personales como genuinos en su carácter.

Más información

Exuberante e intensa. Notas florales y cítricas sobre frutas rojas. En boca son vivos, frescos y de estructura media.

Variedad autóctona de muy buena intensidad aromática y muy personal. Alcanza con facilidad altas graduaciones que rondan los 13-14 grados alcohólicos y una excelente conservación de la acidez en torno a los 10 gr/l. de acidez total expresada en ácido tartárico.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### BROTE

El brote se caracteriza por presentar la extremidad abierta y la pigmentación antociánica formando un ribete por el borde, con una intensidad media. Presenta una densidad entre media y alta de pelos tumbados y nula o muy baja de pelos erguidos.

### FLOR, INFLORESCENCIA, HOJA JOVEN

La hoja joven es de color verde en el limbo. Las flores son hermafroditas y la primera inflorescencia se inserta en el tercer o cuarto nudo. El número medio de inflorescencias por pámpano es de 2,48, con una longitud media de 11 cm (cortas)

### HOJA ADULTA

El limbo tiene forma pentagonal, aunque en algún caso tiende a orbicular. Las hojas presentan tres-cinco lóbulos y el color del haz es verde medio. Los nervios principales no presentan pigmentación antociánica ni por el haz ni por el envés. Los dientes son de un tamaño medio-grande, con ambos lados convexos y de igual longitud que anchura. El seno peciolar es superpuesto-muy superpuesto, con la base en forma de V y no presenta ningún diente y su base no está limitada por ningún nervio. Los senos laterales superiores suelen estar ausentes, en el caso de existir estos senos son abiertos, con la base en forma de V y superficiales. La densidad de pelos tumbados entre los nervios por el envés es media-alta y la de los erguidos es media-baja. La densidad de pelos sobre los nervios por el envés es media-baja para los pelos tumbados y muy baja para los erguidos. Los nervios principales por el haz presentan vellosidad tumbada y no aparecen pelos erguidos. En el peciolo no se observa vellosidad e igual de largo que el nervio central.

### RACIMO

Los racimos son de compacidad media, cónicos y sin alas.

### BAYA Y SEMILLA

Las bayas son de tamaño uniforme, de forma esférica, de color azulado-negro y uniforme. El nivel de pruina es medio y su ombligo generalmente poco aparente. La pulpa de la baya no es coloreada, siendo jugosa, blanda y sin sabores particulares. El pedicelo de la baya se separa fácilmente y presenta anillo.

### OTROS

El porte del pámpano es más bien semi-erguido. La cara dorsal de nudos y entrenudos es de color verde con rayas rojas, mientras que en la cara ventral predomina el color verde. La densidad de pelos tumbados en nudos y entrenudos es baja, y nula o muy baja la de pelos erguidos. La pigmentación antociánica de las yemas es débil. La distribución de zarcillos discontinua y son de tamaño medio con una longitud de 21,36 cm.



En esta ocasión nos centraremos en la **Garnacha**, un tipo de uva muy utilizada a lo largo de los años que posee distintas variedades entre las que destacamos la garnacha blanca, tintorera y tinta. Nos encontramos ante una de las uvas más extendidas en el panorama nacional e internacional y cuyos vinos están siendo más apreciados en los últimos tiempos.

Con este tipo de uva, se pueden realizar vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces.



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

A continuación, os contaremos algunas de las características más destacables de sus tres variedades y una breve historia acerca de su origen y ubicación geográfica de cultivo.

En primer lugar, es de destacar que se trata de una uva fundamentalmente española de media- temprana maduración que posee diferencias sustanciales entre sus variedades. Asimismo, se caracteriza por resistir a temperaturas extremas a pesar de ser sensible a las plagas y enfermedades, se adapta muy bien a suelos pobres y aguanta de forma adecuada el calor y las elevadas altitudes.

Se trata de una uva muy versátil gracias a su gran variedad (tinta, blanca, tintorera, etc.) y capacidad para realizar distintos tipos de vino (tintos, blancos, rosados, dulces, etc.) que se caracterizan por su buen cuerpo, por el uso de frutas y por su fuerte personalidad.

### Garnacha tinta

La garnacha tinta es una de las variedades más plantadas en la viticultura mundial que permite realizar tanto vinos tintos como rosados o dulces. Respecto a sus características podemos decir que es un tipo de uva que produce vinos aromáticos, de color poco intenso, con alto contenido alcohólico, cuerpo medio y buena acidez. Sin embargo, se caracteriza por su rápido envejecimiento y su sensibilidad a la oxidación.

### Garnacha blanca

La garnacha blanca es una variedad de uva blanca que procede de una mutación de la garnacha tinta y que se adapta mejor a climas cálidos y relativamente secos. Da lugar a vinos blancos aromáticos y afrutados con colores amarillos-dorados. Además destaca por su gran cuerpo, su moderada acidez y una elevada graduación alcohólica.

### Garnacha tintorera

La garnacha tintorera se llama así por su característica pulpa coloreada y por su intenso color púrpura brillante, superior al resto de variedades de uvas. Ésta da lugar a vinos de mucho color y extracto seco, destinados principalmente a mezclas. Además, se caracterizan por mantener la acidez, por su graduación moderada y por su aporte aromático frutal y floral.

### Historia y ubicación de la garnacha

La Garnacha es una uva española que se ha convertido en una de las más cultivadas en la viticultura del país. Se trata de una cepa vigorosa originaria del este de España, de origen aragonés en su mayoría. La Corona de Aragón la expandió desde el siglo XII al XVII por Francia e Italia y, más tarde, se establecieron plantaciones por todo el mundo en zonas de Australia, California, Chile, África, Reino Unido, etc.

En España la Garnacha llegó a producirse en aproximadamente 120.000 hectáreas. Sin embargo, dicha cantidad se redujo a finales del siglo XX a unas 70.000 debido a un periodo en el que el vino procedente de este tipo de uva se caracterizaba por su rápida oxidación y por las malas condiciones de vinificación, llevando a asociar la garnacha a vinos de poca calidad.

Tras este declive, la Garnacha comenzó a recuperar poco a poco su prestigio por medio de una producción más selecta buscando ofrecer vinos equilibrados, afrutados y elegantes.

La garnacha tinta es originaria de Aragón y se considera como la tercera variedad tinta más plantada en España y la variedad mediterránea más cultivada en el mundo. En la actualidad se cultiva principalmente en las provincias de Zaragoza, Toledo, Navarra, La Rioja, Madrid y Tarragona.

La garnacha blanca (también conocida como grenache, grenache blanc, alicante blanca, sillina lanc, etc.) tiene origen español, con 25.000 hectáreas dedicadas a su cultivo. Se produce principalmente en zonas españolas mediterráneas, cerca de provincias como Tarragona, Zaragoza y Teruel.

Finalmente, la garnacha tintorera se cree que tiene origen francés (año 1800 aproximadamente) donde se la conoce como Alicante Bouschet, procedente del cruce de Petit Bouchet con Garnacha Tinta. Se cultiva



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

especialmente en las Denominaciones de Origen de Castilla La Mancha (D.O. Almansa) y la Comunidad Valenciana. Además está autorizada en Aragón, Cataluña, Murcia, Extremadura, Galicia y Castilla y León.

### SITUACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CASTILLA Y LEÓN / RIAS BAIXAS



#### DETALLE RIAS BAIXAS



**RÍAS BAIXAS, RIBEIRA SACRA, RIBEIRO, VALDEORRAS y MONTERREI**, Se divide en cinco subzonas: Valle de Salnés, Condado de Tea, El Rosal, Sotomayor y Ribera del Ulla. La uva albariño es su producción monovarietal de más éxito. La producción es de baja graduación, de vino blanco y sin crianza, y se exporta cada a mercados como los de Alemania, Estados Unidos, México, Reino Unido, Francia, Suiza, Japón y Suecia, aparte del resto de España.

**Vino de Galicia** es vino español elaborado en la comunidad autónoma de Galicia en el extremo noroeste de España. Incluye el vino que se elabora en las provincias de Orense, Pontevedra, Lugo y La Coruña. Dentro de Galicia se distinguen cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Bajas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. En años recientes, la región ha visto resurgir su industria vinícola guiada por el aplauso internacional de la región del Ribeiro con sus fantásticos plurivarietales y las Rías Bajas y sus vinos albariños.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Ubicada a lo largo de la costa Atlántica, Galicia tiene un clima variado siendo en las Rías Bajas y Norte muy húmedo con una pluviosidad media de más de 1300 mm al año, mientras que el Ribeiro y las zonas vitivinícolas de la provincia de Orense son menos húmedas, y más soleadas y secas. La cadena montañosa Sierra de los Ancares forma el límite con Castilla y León al este y el río Miño forma parte de la frontera con Portugal al sur. La cercanía de la región con Portugal y su aislamiento con el resto de España marcó la influencia en el estilo de vinos de Galicia, siendo muchos de ellos más cercanos a los vinos portugueses que al resto de vinos españoles.

### SIERRA DE FRANCIA



La Sierra de Francia sigue siendo un lugar algo misterioso y desconocido. De hecho mucha gente sigue creyendo que está en Francia y no plena en España. Pero en realidad esta situada en Salamanca justo al norte de Extremadura, entre la Sierra de Béjar y la Sierra de Gata. Aunque la superficie de viñedo mermó considerablemente durante gran parte del siglo XX, hoy aún está moteada de pequeñas parcelas con viejos viñedos de principios del siglo XX.

Viñas Serranas es el proyecto de César Ruiz (Alma Vinos Únicos, [La Tintorería](#), etc.), Bosi Jiménez, que aporta su experiencia como viticultor con más de 12 Ha. de viñedo ecológico, Miquel Udina, gran conocedor de los viñedos de la región debido a su labor como director técnico de la D.O., y Alberto Martín, enólogo con amplia experiencia en la zona. En su pequeña bodega de Linares de Riofrío elaboran de forma sencilla vinos que pretenden expresar los distintos climas, suelos y variedades de la Sierra de Francia.

La bodega elaboró en 2017 seis vinos, el primero es un vino regional conocido como Ciclón con base de rufete pero también aportes de aragonés, calabrés y rufete blanca. Aunque lo más fascinante es la colección de viejos viñedos con la que cuenta Viñas Serranas. Los vinos se etiquetan con el nombre del viñedo del que proceden (El Canchorral, Renvivas, La Pivonera, Los Rodales y el Helechal) de diversas viñas dispersas por los diferentes pueblos de "La Sierra". Salvo El Helechal elaborado a partir de rufete blanca y La Pivonera que está hecho a partir de calabrés, el resto de los vinos tienen como variedad mayoritaria la uva rufete.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Los suelos son pobres y están compuestos fundamentalmente de granito o pizarra variando considerablemente de unas zonas a otras. Para los viñedos singulares el vino fermenta en pequeños depósitos abiertos y barricas usadas de 300 litros con levaduras autóctonas y permanece en ellas unos 10 meses. Un fascinante proyecto que consigue dibujar una imagen clara de la diversidad de la Sierra de Francia y el enorme potencial de la zona.

### VIÑAS SERRANAS



La Sierra de Francia sigue siendo un lugar algo misterioso y desconocido. De hecho mucha gente sigue creyendo que esta en Francia y no plena en España. Pero en realidad esta situada en Salamanca justo al norte de Extremadura, entre la Sierra de Béjar y la Sierra de Gata. Aunque la superficie de viñedo mermó considerablemente durante gran parte del siglo XX, hoy aún está moteada de pequeñas parcelas con viejos viñedos de principios del siglo XX.

Viñas Serranas es el proyecto de César Ruiz (Alma Vinos Únicos, [La Tintorería](#), etc.), Bosi Jiménez, que aporta su experiencia como viticultor con más de 12 Ha. de viñedo ecológico, Miquel Udina, gran conocedor de los viñedos de la región debido a su labor como director técnico de la D.O., y Alberto



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

Martín, enólogo con amplia experiencia en la zona. En su pequeña bodega de Linares de Riofrío elaboran de forma sencilla vinos que pretenden expresar los distintos climas, suelos y variedades de la Sierra de Francia.

La bodega elaboró en 2017 seis vinos, el primero es un vino regional conocido como Ciclón con base de rufete pero también aportes de aragonés, calabrés y rufete blanca. Aunque lo más fascinante es la colección de viejos viñedos con la que cuenta Viñas Serranas. Los vinos se etiquetan con el nombre del viñedo del que proceden ( El Canchorral, Renvivas, La Pivonera, Los Rodales y el Helechal) de diversas viñas dispersas por los diferentes pueblos de "La Sierra". Salvo El Helechal elaborado a partir de rufete blanca y La Pivonera que está hecho a partir de calabrés, el resto de los vinos tienen como variedad mayoritaria la uva rufete.

Los suelos son pobres y están compuestos fundamentalmente de granito o pizarra variando considerablemente de unas zonas a otras. Para los viñedos singulares el vino fermenta en pequeños depósitos abiertos y barricas usadas de 300 litros con levaduras autóctonas y permanece en ellas unos 10 meses. Un fascinante proyecto que consigue dibujar una imagen clara de la diversidad de la Sierra de Francia y el enorme potencial de la zona.



**La Pivonera 2017** es un tinto con un perfil varietal reconocible y la sensación de granito, así como algunas similitudes con algunos vinos de Gredos. Añada 2017 marcada por una climatología favorable que permitió obtener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo

Elaborado con **100% Calabrés** (nombre de la cepa local de Garnacha en la Sierra de Francia) de un viñedo plantado en 1920 y situado a más de 800 metros de altitud sobre suelos de granito de textura franco-arenosa en el pueblo de San Esteban de la Sierra. Es el único viñedo de Calabrés puro de la Sierra de Francia, Salamanca.

**Viñas Serranas** es el proyecto de César Ruiz (Alma Vinos Únicos, La Tintorería, etc.), Bosi Jiménez, que aporta su experiencia como viticultor con más de 12 Ha. de viñedo ecológico, Miquel Udina, gran conocedor de los viñedos de la región debido a su labor como director técnico de la D.O., y Alberto Martín, enólogo con amplia experiencia en la zona. En su pequeña bodega de Linares de Riofrío elaboran de forma sencilla



## *COFRADÍA DEL VINO EL TANINO*

vinos que pretenden expresar los distintos climas, suelos y variedades de la **Sierra de Francia (Salamanca)**.

**Calabrés** es el nombre de la cepa autóctona de Garnacha de la Sierra de Francia, y es la uva que se encuentra en La Pivonera 2017, procedente de un viñedo plantado en 1920 sobre suelos de granito arenoso a 800 metros de altitud en el pueblo de San Esteban de la Sierra. Fermentó con levaduras autóctonas y maduró en bodega francesa de 300 litros durante diez meses. Se muestra muy aromático y floral, aflorando la madurez del año tras un tiempo en copa. El equilibrio viene de la altura, que compensa la tendencia a madurar de la garnacha. En boca es vivo, con frescura eléctrica, fluido, con taninos suaves y buena acidez. Tiene un perfil varietal reconocible y la sensación granítica, así como algunas similitudes con algunos vinos de Gredos. Solo se produjeron 400 botellas..

### San Esteban de la Sierra - Salamanca



# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



Adegas Valmiñor

Rias Baixas

Descripción



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



MARCA: Valmiñor  
BODEGA: Adegas Valmiñor  
VARIEDAD: 100% Albariño  
TIPO DE VINO: Blanco  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

### Elaboración

Seguimiento y control de la calidad del Albariño en el viñedo hasta su completa maduración. Vendimia manual en cajas de 20kg. Mesa de selección de racimos. Maceración en frío (10°C) durante 6 horas. Prensado suave de la uva. Desfangado estático en depósitos de inox. Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17°C durante quince días. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante un mes previo a su salida al mercado.

**Grado:** 12,5% vol

### Cata

**VISTA:** Color amarillo pajizo con reflejos verdes y alimonados. Brillante y con buena lágrima.

**NARIZ:** Intensidad alta en nariz donde predominan los aromas primarios y varietales tales como cítricos de mandarina y piel de naranja, frutas de hueso como el albaricoque y el melocotón con un ligero toque a lima. Además presenta unas agradables notas florales de azahar y flores blancas.

**BOCA:** La boca es fresca, alegre y envolvente, con una buena estructura y con una acidez muy bien integrada. Presenta una buena untuosidad. La entrada es suave y agradable con un final de punto amargo, afrutado y muy largo.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



### El Helechal 2017

100% Rufete blanca

Este vino blanco está elaborado en su totalidad con la variedad **Rufete blanca**.

En nariz se pueden apreciar notas de naranja y en boca tiene una efervescencia ácida, con taninos finos que proceden de su crianza en barrica. Añada valorada con 91 puntos Parker.

#### VIÑEDO Y ELABORACIÓN

##### **Descripción:**

Viñedo plantado con orientación este y un desnivel medio del 40%. Desde su plantación se han ido siguiendo los principios de la biodinámica.

##### **Suelo:**

Suelos de pizarra con presencia de areniscas y calizas dolomias intercaladas.

##### **Clima:**

Año marcado por una climatología favorable que permitió obtener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo.

##### **Cosecha:**

Vendimia manual en cajas de 20 kilogramos. Realizada el 1 de septiembre.

##### **Vinificación:**

Fermentación con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable de 2.500 litros. En contacto con los hollejos durante una semana para finalizar en barricas de roble francés usadas de 300 litros.

##### **Envejecimiento:**

Crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 300 litros.

**Grado:** 12% vol.

##### **Cata**

##### **Vista:**

Color amarillo dorado.

##### **Nariz:**

Nariz con cierto aroma a naranja.

##### **Boca:**

En boca tiene una efervescencia ácida y taninos finos. Sabroso y con un gusto caldoso a umami.

**Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 9 y 12°C



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



### Abade de Couto "El Rebelde"

- **Añada:** 2017
- 
- **Variedades:** Brancellao, Sousón, Caíño Tinto.
- 
- **Nota de cata:** Vendimia manual y preselección de las variedades Sousón, Brancellao y Caíño tinto de nuestra finca con mayor altitud en el valle de O Rosal, Figueiró, con suelos minerales, dominados por esquisto metamórfico. Mesa de selección de uva, despalillado total y estrujado de la uva muy suave. Premaceración en frío a 12°C y fermentación tradicional controlada a 21°C. Remontados diarios en abierto con la finalidad de oxigenar y extraer color. Posterior enfriamiento a 17-18°C para evitar maloláctica y poder así microoxigenar de forma suave y continua. Por último fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Embotellado y reposo de 2 meses en botella previo a su distribución.

**Grado:** 13% vol.

- 
- **NOTA DE CATA:**

#### VISTA:

- Abade de Couto es un vino de un color granate intenso con ribete violáceo y de capa alta.
- 

#### NARIZ:

- Presenta una buena intensidad en nariz, con aromas de cereza, ciruela y moras rojas, todo ello envuelto en notas de caramelo, toffee, vainilla y cacao con un fondo de ligeros matices especiados.
- 

#### BOCA:

- En boca muestra una entrada fresca y atlántica al inicio para luego mostrar una buena estructura y untuosidad que finaliza en un punto seco y ligeramente goloso.
- 

- **Maridaje:** Ideal con arroz caldoso, carne de cerdo a la parrilla, aperitivos.
- 

- **Temperatura de servicio:** Servir entre 14 y 16°C.

- **Guía Peñín 2021:** 89 pts - "Correcto, frutal, herbal, suave, silvestre."



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



### La Pivonera 2017

100% Calabrés

La **Pivonera 2017** es un vino elaborado con uva **Calabrés** procedente del único viñedo puro de este tipo de Garnacha local de la Sierra de Francia, en Salamanca, un **viñedo que cuenta con casi un siglo de antigüedad**. Solo 400 botellas producidas de este tinto con entrada alegre, sorprendente frescura y buena acidez.

#### VIÑEDO Y ELABORACIÓN

---

**Descripción:**

Viñedo situado a más de 800 metros de altitud, el único viñedo de Calabrés puro de la Sierra de Francia.

**Edad:**

Viña plantada en 1920

**Suelo:**

Suelos de granito de textura franco-arenosa.

**Clima:**

Año marcado por una climatología favorable que permitió obtener un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo.

**Cosecha:**

Vendimia manual en cajas de 20 kilogramos. Realizada el 26 de agosto.

**Vinificación:**

Fermentación con levaduras autóctonas en pequeño depósito en contacto con los hollejos y finalizando en bodega de roble francés usada de 300 litros.

**Envejecimiento:**

Crianza de 10 meses en bodegas viejas de roble francés de 300 litros.

**Grados:** 14% vol.

#### CATA

---

**Nariz:**

En nariz es muy aromático y floral, con buena evolución en la copa.

**Boca:**

En boca es alegre con una frescura destacable, fluido, con taninos amables y buena acidez.

**Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 12 y 14°C.

**Consumo:** Óptimo hasta 2022 si se conserva en buenas condiciones.



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### FICHAS CATA DE LA COFRADÍA



**VINO: Albariño**

BODEGA: Adegas Valmiñor

AÑADA: 2021

D.O.: Rias Baixas

UVAS: Albariño

GRADO: 12,5

FASE VISUAL: bonito color pajizo con reflejos verdosos. Muy limpio en vista, brillante. Lágrima media.

FASE OLFATIVA: En nariz destacan la fruta tropical aderezada con hierbas del bosque con detalles cítricos de pomelo. Muy buena intensidad y bastante elegante.

FASE GUSTATIVA: Tiene una entrada en boca muy equilibrada con una acidez muy fresca. El final en boca es redondo con aromas por vía retronasal herbáceos y minerales. Postgusto medio.

CONCLUSIÓN: En resumen, es un vino fresco y equilibrado, muy fácil de beber y muy expresivo.

PUNTUACIÓN: 92 (sistema americano)



**VINO: El Helechal**

BODEGA: Bodegas Serranas

AÑADA: 2017

D.O.: Castilla y León

UVAS: Rufete Blanca 100%

CRIANZA: 10 meses en bodega de roble francés

GRADO: 12,5

FASE VISUAL: cobrizo con reflejos naranjas. Turbio a la vista, con lágrimas largas y persistentes.

FASE OLFATIVA: Aromas a ésteres, balsámicos y notas tostadas. Poco a poco aparecen flores de jazmín, dátiles e higos. Muy buena intensidad y elegancia.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es algo seca evolucionando a amargo. El final en boca es equilibrado y por vía retronasal asoman las flores, y frutas confitadas; es un vino largo.

CONCLUSIÓN: En resumen, es un vino con una vista muy peculiar y diferente en nariz y en boca.

PUNTUACIÓN: 89 (sistema americano)



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



**VINO: Abade de Couto El Rebelde**

BODEGA: Adegas Valmiñor

AÑADA: 2017

D.O.: Rias Baixas

UVAS: Brancellao, sousón, caíño

CRIANZA: barrica de roble francés

GRADO: 13

FASE VISUAL: granate intenso con ribete rubí. Capa muy alta, muy limpio, con lágrimas numerosas..

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a frutos rojos y caramelo. Aromas azufrados que pueden ser defecto de la crianza (exceso de sulfuroso?).

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca así como su evolución y final son muy equilibrados. Por vía retronasal se sienten violetas con un postgusto largo.

CONCLUSIÓN: En resumen, es un buen vino, goloso y equilibrado.

PUNTUACIÓN: 90 (sistema americano)



**VINO: La Pivonera**

BODEGA: Bodegas Serranas

AÑADA: 2017

D.O.: Castilla y León

UVAS: Rufete Blanca 100%

CRIANZA: 10 meses en barrica de roble francés

GRADO: 14

FASE VISUAL: Capa media cereza, un poco turbio y lágrimas largas y persistentes.

FASE OLFATIVA: Fruta madura en primarios y muy especiado en terciarios. Muy elegante y persistente.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es muy equilibrada con un punto amargo en el paso en boca. En el final en boca sale un poco de alcohol. Por vía retronasal salen toques florales y es muy largo.

CONCLUSIÓN: En resumen, es un vino muy agradable con un final muy largo al que quizá le falte un poco de acidez para equilibrar mejor su alto grado.

PUNTUACIÓN: 91 (sistema americano)



## COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

### Menü Kaskazuri



- Remolacha asada con crema de ricotta
- Arroz con almejas
- Chicharro con emulsión de wakame
- Codorniz guisada con verduras torneadas
- Merengue con natillas



# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



Donostia, San Sebastián, 27 de enero 2022